

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 2002



**MINISTERO DELLA SALUTE**  
**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI**  
**RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI**  
**ANALISI DEI CAMPIONI**  
**ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI ( I.Z.S.)**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **FRIULI VENEZIA GIULIA**

NOME DEL REFERENTE: **D.SSA CONEDERA GABRIELLA**

TIPO DI STRUTTURA: **030 000 0**  
(codice)

(codice) **R.060.00.0**

TELEFONO: **043441405** FAX

E-MAIL

DESCRIZIONE STRUTTURA: **I.Z.S.**

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	83	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>113</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	156	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	405	4	1	0	0	0	0	1	2	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>565</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		70	2	0	0	8	0	0	0	0	0	2	
03 08	Molluschi cefalopodi	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Crostacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>148</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001





CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>915</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>17</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

PAGINA BIANCA

## **REGIONE LAZIO**



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LAZIO (codice) R 126 000 0

NOME DEL REFERENTE: CARTA LAURA TELEFONO: 06/51688304 FAX

E-MAIL

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA S.I.A.N.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 10

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	6.637	1.187	1.973	13.762	1.033	933	14.787	2.739	5.764	48.815
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	465	457	379	3.874	183	215	4.922	1.325	1.878	13.698
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.318	863	1.693	8.838	217	154	7.310	2.071	2.592	25.056
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	75	57	63	800	18	3	1.478	402	801	3.697
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	671	541	694	1.383	9	0	408	434	451	4.591
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	23	6	16	18	0	0	4	6	1	74
NUMERO INFRAZIONI	8	28	41	288	35	4	1.403	532	733	3.072
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	10	30	258	11	0	349	159	159	976
c) composizione	15	0	0	6	0	0	1	0	0	22
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	4	6	11	0	0	9	0	9	40
e) etichettatura e presentazione	0	3	0	22	0	0	0	0	4	29
f) altro	12	33	17	321	8	3	587	145	273	1.399
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	20	65	67	1.216	20	2	1.680	523	770	4.363
b) notizie di reato	2	8	10	15	0	3	37	8	13	96

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL' ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA



ANNO 2002

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LAZIO (codice) R 120 000 0

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO: FAX

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA S.V.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 0

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 0

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	11.079	863	1.329	16.066	1.053	2.466	8.874	2.508	4.805	49.043
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.463	640	698	8.399	705	1.830	2.391	786	2.583	28.495
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	14.916	15.323	4.507	11.800	672	1.465	2.333	788	2.945	54.749
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	228	37	25	403	12	7	57	46	84	899
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7.970	4.940	401	938	15	7	66	45	325	14.707
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	30	13	15	28	1	0	0	0	4	91
NUMERO INFRAZIONI	76	16	9	226	4	6	52	12	38	439
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	41	10	8	221	0	3	12	42	148	485
c) composizione	15	0	1	0	0	0	0	0	0	16
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4	0	1	5	0	0	0	1	1	12
e) etichettatura e presentazione	2	3	6	9	2	0	0	0	1	23
f) altro	31	8	3	49	3	5	9	6	7	121
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	272	32	27	369	7	11	46	58	75	897
b) notizie di reato	6	7	14	27	0	1	2	1	4	62

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL' ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 2002



**MINISTERO DELLA SALUTE**  
 DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI  
 RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI  
 ANALISI DEI CAMPIONI

**PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE / AGENZIE REGIONALI PROTEZIONE AMBIENTE (P.M.P. / A.R.P.A.)**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LAZIO

NOME DEL REFERENTE: CARTA LAURA  
 TIPO DI STRUTTURA: (codice)

TELEFONO: (codice) R 120 000 0  
 06/5 1688304 FAX  
 E-MAIL  
 DESCRIZIONE STRUTTURA: A.R.P.A.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5  
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 3

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	31	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>31</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001





CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>571</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 2002



**MINISTERO DELLA SALUTE**  
**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI**  
**RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI**  
**ANALISI DEI CAMPIONI**  
**ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI ( I.Z.S.)**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LAZIO

NOME DEL REFERENTE: [REDACTED]  
 TIPO DI STRUTTURA: 50 (codice)

TELEFONO: [REDACTED] (codice) R 120 00 0  
 FAX: [REDACTED]  
 E-MAIL: [REDACTED]  
 DESCRIZIONE STRUTTURA: I.Z.S.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4  
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	213	3	0	0	1	0	0	2	0	0	0	3
04 01 02	Latte pastorizzato	668	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	363	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>1302</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	118	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>123</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	972	16	7	0	0	0	0	9	0	0	0	16
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	60	3	2	0	0	0	0	1	0	0	0	3
02 04	Altre carni	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	450	16	8	1	3	0	0	4	0	0	0	16
	<b>TOTALE</b>	<b>1502</b>	<b>35</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>35</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	28	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	23	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		575	6	2	0	3	0	0	1	0	0	0	6
03 08	Molluschi cefalopodi	55	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	245	12	0	11	0	0	0	1	0	0	0	12
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1066</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001